



**VIRÉ-CLESSÉ** *Domaine de la Verpaille*  
2013 - 14,30 €

Installé en 2004 avec Estelle, sa femme, Baptiste Philippe se définit comme un «bio-réaliste». Sur des vignes de plus de 50 ans, il fait sa sélection à partir de 108 ceps centenaires. Or vert éclatant, son *Longchamps* est issu d'un sol argileux qui lui apporte de la puissance. Un nez de tilleul en fleur et de pollen, une attaque grasse et onctueuse font place à une finale fraîche. Un domaine à suivre.



**BEAUJOLAIS BLANC**  
*Domaine Pascal Berthier* 2014 - 8,50 €

Ce vigneron de 50 ans, qui annonce que «son vignoble fait partie de lui autant qu'il lui appartient», sait vous faire profiter du plaisir le plus simple : celui du partage du vin. La robe dorée tendre de sa cuvée *Les 17 Pièces* soulève des notes de pomme golden mûre. Le jus tendre et vineux glisse vers une finale de poivre blanc. À ouvrir pour une petite friture, du saumon fumé ou des moules marinière.

**MOULIN À VENT**  
*Domaine Gérard Charvet* 2013 - 12 €

Voilà l'une des meilleures adresses du Beaujolais. Une famille dédiée au vin. Des vins purs et vivants qui ne vous laissent pas indifférent. Revêtue de pourpre, cette cuvée *La Réserve d'Amélie*, dédiée à la fille de Gérard, se parfume de fleurs mauves. Sa tessiture de bouche suave, aux tanins profonds, rend ce vin à la fois simple et grand. Comme le veut la tradition, il aime les viandes rouges et les fromages.



**CÔTE DE BROUILLY**  
*Domaine Robert Perroud*  
2013 - 12,50 €

Chez «M. Perroud», le vin est avant tout une aventure humaine. En 1998, il a créé avec quelques amis vignerons une structure commercialisant des vins du Beaujolais et du Mâconnais. Dans sa cuvée *La Fournaise du Pérou*, une robe magenta habille le foudre de notes de fraise. Son pouvoir fruité surprend car il s'entoure de tanins digestes et francs.

